

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ordrup Slagteren**

Adresse **Ordrupvej 62**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **19920437**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-05-2023



Dato 12-04-2023

Hygiejne: Rengøring



Dato 10-01-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringens temperatur på køle enheder i butik og i kølerum, faciliteter til god hånd hygiejne i butik/produktion.

Der er ikke noget sæbe og papir ved håndvask i pølsemagerafdeling i kælder. Forholdet er d.d. vurderet som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke har produktion Vejledt omkring regler for håndvaske herunder at håndvask skal være tilgængelig og der skal være mulighed for at fortag hygiejnisk håndvask.

Drøftede bedre adskillelse af fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Opskæring/ køkken, pølsemagerafdeling samt kølerum og butiksområde herunder udstyr i enkelte områder. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring hyppigere rengøring af kanter rundt om udsugning over komfur samt gulv i fryser i kælder som fremstår med et lag is.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af butik og køkken.

Kontrolleret: skadedyrssikring af pølsemagerafdeling.

Følgende er konstateret: Dør til pølsemagerafdeling er ikke tilstrækkelig skadedyrssikret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ordrup Slagteren**

Adresse Ordrupvej 62

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 19920437

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure på

modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Varestandarder: Kontrolleret varestandarder på handelsnormer på fersk fjerkræ. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk